



## FROLLINO STRESA

### BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

---

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
TUORLO SODO

g 1000  
g 450  
g 150-200

##### PREPARAZIONE

Passare i tuorli sodi attraverso un setaccio fine ed amalgamarli in planetaria con la foglia agli altri ingredienti.  
Porre in frigorifero la pasta a riposare per almeno 2 ore.  
Stendere la pasta allo spessore di circa 6 millimetri e stampare con tagliapasta rotondo del diametro di circa cm 3.5.

#### DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su teglia i frollini praticando al centro di ognuno una cavità con una cannuccia di legno per cannoncini.

Cuocere a 200-210°C per circa 10 minuti.

Per decorare, spolverare con BIANCANEVE PLUS.